

**ANALISIS USAHA TEMPE SEGAR
'TEMPEKITA' PADA RUMAH TEMPE INDONESIA
BOGOR JAWA BARAT**

SKRIPSI



**Oleh
Elisa Fitriyani
NPM: 41185009200003**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM 45
BEKASI
2025**

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Elisa Fitriyani
NPM : 41185009200003
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian

Dengan ini saya menyatakan bahwa penelitian yang berjudul **Analisis Usaha Tempe Segar ‘Tempekita’ pada Rumah Tempe Indonesia Bogor Jawa Barat** adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan belum pernah diajukan sebagai karya tulis ilmiah pada perguruan tinggi atau lembaga manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya tulis orang lain yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Bekasi, November 2025
Yang membuat Pernyataan



Elisa Fitriyani

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Bekasi pada tanggal 22 November 2001, sebagai anak pertama dari tiga bersaudara, dari pasangan Bapak Sopani Abas dan Ibu Siti Kusnia. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama islam. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SDN Sukamerta 01 pada tahun 2013, kemudian melanjutkan pendidikan di SMPN 2 Cikarang Barat dan lulus tahun 2016. Setelah itu, penulis melanjutkan pendidikan di SMK 11 Maret dengan Jurusan Administrasi Perkantoran dan lulus tahun 2019. Pada tahun 2020, penulis resmi tercatat sebagai mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam 45 Bekasi.

Selama menjalani masa perkuliahan, penulis aktif mengikuti berbagai kegiatan organisasi dan kepanitiaan, baik di lingkungan internal maupun eksternal kampus. Di lingkungan internal, penulis pernah menjabat sebagai anggota Senat Mahasiswa Fakultas Pertanian pada Divisi Kewirausahaan periode 2021-2022. Sementara itu, di eksternal kampus, penulis juga aktif sebagai *volunteer* pada kegiatan Cilpafest 2023 dan menjadi tenaga lepas (*freelance*) di Qudwah Indonesia pada tahun 2024. Sebagai bagian dari program akademik, penulis telah menyelesaikan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Taman Wisata Alam Angke Kapuk. Selain itu, penulis juga mengikuti kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilaksanakan di Desa Setialaksana, Kecamatan Cabangbungin, Kabupaten Bekasi pada tahun 2023.

ANALISIS USAHA TEMPE SEGAR ‘TEMPEKITA’ PADA RUMAH TEMPE INDONESIA BOGOR JAWA BARAT

Analysis of Fresh Tempeh Business 'Tempekita' at Rumah Tempe Indonesia Bogor West Java

Elisa Fitriyani¹, Ahya Kamilah², dan Esi Asyani Listyowati³

¹Mahasiswi Pembuat Skripsi. ²Pembimbing Pertama. ³Pembimbing Kedua
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam 45 Bekasi
Jl. Cut Meutia No. 83 Bekasi 117113

ABSTRACT

The growth of the agroindustry sector in Indonesia encourages the processing of agricultural products into value-added products, one of which is tempeh, which is a superior local food. Rumah Tempe Indonesia as a pioneer in the production of hygienic tempeh based on Non GMO and GMO soybeans faces the challenges of raw material price fluctuations and income instability. This study aims to identify production costs, analyze income, and evaluate the financial feasibility of the fresh tempeh production business "Tempekita" in RTI. The method used is a descriptive quantitative approach through observation, interviews, and documentation, with analysis techniques including cost identification (fixed and variable), income analysis, and financial analysis. The results of the study indicate that the Tempekita production business is economically feasible, with an R-C Ratio value of 1,47. BEP analysis consists of BEP Revenue of IDR928.146.634,00 BEP Production of 60.876 pcs and BEP Price of IDR6.916,00. In addition, the Payback Period was recorded at 0,97 years, which means that the capital can be returned in less than one year. Overall, the fresh tempeh production business 'Tempekita' is considered financially feasible and has the potential to be developed further.

Keywords: agroindustry, hygienic tempeh, business analysis

ABSTRAK

Pertumbuhan sektor agroindustri di Indonesia mendorong pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah, salah satunya tempe yang menjadi pangan lokal unggulan. Rumah Tempe Indonesia sebagai pelopor produksi tempe higienis berbasis kedelai Non GMO dan GMO menghadapi tantangan fluktuasi harga bahan baku dan ketidakstabilan pendapatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi biaya produksi, menganalisis pendapatan, serta mengevaluasi kelayakan finansial usaha produksi tempe segar “Tempekita” di RTI. Metode yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif deskriptif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, dengan teknik analisis meliputi identifikasi biaya (tetap dan variabel), analisis pendapatan, dan analisis finansial. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha produksi Tempekita layak secara ekonomi, dengan nilai R-C Ratio sebesar 1,47. Analisis BEP, terdiri dari BEP Penerimaan sebesar Rp928.146.634,00 BEP Produksi sebanyak 60.876 pcs dan BEP Harga sebesar Rp6.916,00. Selain itu, *Payback Period* tercatat 0,97 tahun, yang berarti modal dapat kembali dalam waktu kurang dari satu tahun. Secara keseluruhan, usaha produksi tempe segar ‘Tempekita’ dinilai layak secara finansial dan berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut.

Kata kunci: agroindustri, tempe higienis, analisis usaha

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Analisis Usaha Tempe Segar 'Tempekita' pada Rumah
Tempe Indonesia Bogor Jawa Barat

Nama : Elisa Fitriyani

NPM : 41185009200003

Program Studi : Agribisnis

Telah Diuji dalam Sidang Komprehensif
Pada Tanggal 30 September 2025

Menyetujui dan Mengesahkan,

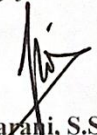
Pembimbing,

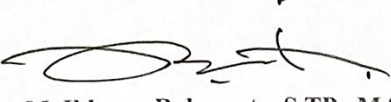

Ahya Kamilah, Ir., M.Si.
Pembimbing I


Esi Asyani Listyowati, S.P., M.Sc.
Pembimbing II

Penguji,


Prof. Dr. Nana Danapriatna, Ir., M.P.
Penguji I


Ismarani, S.Si., M.Si.
Penguji II

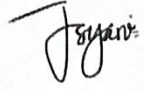

M. Ikhwan Rahmanto, S.TP., M.Si.
Penguji III

Mengetahui,


Dean Fakultas Pertanian,

Ahya Kamilah, Ir., M.Si.

Ketua Program Studi
Agribisnis,


Esi Asyani Listyowati, S.P., M.Sc.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini dengan baik. Skripsi ini berjudul “Analisis Usaha Tempe Segar ‘Tempekita’ pada Rumah Tempe Indonesia Bogor Jawa Barat”, sebagai tugas akhir menempuh Pendidikan Strata Satu pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam 45 Bekasi.

Penulis menyadari banyak kesulitan yang dialami dalam penyusunan Skripsi ini, namun dengan adanya bantuan, dukungan, serta doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada

- 1) Ibu Ahya Kamilah, Ir., M.Si., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam 45 Bekasi sekaligus Dosen Pembimbing I yang dengan penuh kesabaran telah memberikan arahan, bimbingan, serta masukan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
- 2) Ibu Esi Asyani Listyowati, S.P., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam 45 Bekasi sekaligus Dosen Pembimbing II yang telah memberikan pengarahan, motivasi, dan saran demi penyempurnaan skripsi ini.
- 3) Bapak Prof. Dr. Nana Danapriatna, Ir., M.P. selaku Penguji I, Ibu Ismarani, S.Si., M.Si. selaku Penguji II, serta Bapak M. Ikhwan Rahmanto, S.TP., M.Si. selaku Penguji III, atas bimbingan, masukan, dan arahan yang sangat berharga selama proses penyusunan skripsi ini. Setiap koreksi dan saran yang diberikan telah membantu saya dalam memperbaiki, memperdalam, serta menyempurnakan skripsi ini hingga dapat diselesaikan dengan baik.
- 4) Seluruh dosen dan staf Tata Usaha Fakultas Pertanian Universitas Islam 45 Bekasi, yang telah memberikan ilmu, bantuan, dan kemudahan selama penulis menempuh perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.
- 5) Bapak Sukhaeri selaku Direktur dan Bapak Bela Putra Perdana, MM., selaku *General Manager* Rumah Tempe Indonesia yang telah memberikan izin, kesempatan, serta fasilitas kepada penulis untuk melakukan penelitian.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada seluruh karyawan Rumah Tempe Indonesia yang dengan penuh keikhlasan telah memberikan ilmu, bantuan teknis, dan informasi yang sangat berharga selama penelitian berlangsung.

- 6) Bapak Sopani Abas dan Ibu Siti Kusnia selaku orang tua tercinta, yang senantiasa mendoakan, mendukung, serta memberikan kasih sayang, motivasi, dan semangat yang tiada henti kepada penulis. Tanpa doa dan pengorbanan orang tua, penulis tidak akan mampu menyelesaikan studi ini.
- 7) Rekan-rekan mahasiswa Agribisnis angkatan 2020, yang selalu memberikan dukungan moral, doa, serta kebersamaan selama menempuh perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.
- 8) Terima kasih saya sampaikan kepada diri saya sendiri yang telah berjuang dengan sepenuh hati hingga mencapai titik ini. Terima kasih karena tetap tegar menjalani hari-hari yang dipenuhi tantangan, bertahan dalam tekanan dan kelelahan, serta tidak menyerah meskipun proses yang dilewati sering kali terasa panjang dan melelahkan. Setiap langkah, sekecil apa pun, telah menjadi bagian penting dalam perjalanan ini. Saya menghargai setiap usaha, pengorbanan, dan keteguhan diri yang akhirnya membawa saya sampai pada pencapaian yang membanggakan ini.

Penulis menyadari bahwa di dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk karya yang lebih baik lagi kedepannya. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan dapat dijadikan referensi demi pengembangan ke arah yang lebih baik.

Bekasi, November 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERNYATAAN	iii
RIWAYAT HIDUP	v
ABSTRAK	vii
RINGKASAN	ix
LEMBAR PENGESAHAN	xiii
KATA PENGANTAR.....	xv
DAFTAR ISI	xvii
DAFTAR TABEL.....	xxi
DAFTAR GAMBAR	xxiii
DAFTAR LAMPIRAN	xxv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Sistem Agribisnis.....	7
2.2 Tempe	8
2.3 Pemasaran.....	13
2.3.1 <i>Business to Business (B2B)</i>	13
2.3.2 <i>Business to Costumers (B2C)</i>	17
2.4 Biaya.....	19
2.5 Penerimaan	20
2.6 Pendapatan.....	20
2.7 Investasi.....	21
2.8 Umur Ekonomis.....	21
2.9 Penyusutan.....	22
2.10 Analisis Usaha	23
2.10.1 Rasio Penerimaan dan Biaya (<i>R-C Ratio</i>)	23

2.10.2 <i>Break Even Point</i> (BEP)	24
2.10.3 <i>Payback Period</i> (PP).....	24
2.11 Penelitian Terdahulu	25
2.12 Kerangka Pemikiran	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
3.1 Metode Penelitian.....	29
3.2 Objek dan Lokasi Penelitian.....	29
3.3 Data dan Sumber Data.....	29
3.4 Identifikasi Biaya Usaha.....	30
3.4.1 Analisis Usaha	31
3.4.2 Analisis R-C <i>Ratio</i>	31
3.4.3 <i>Break Even Point</i> (BEP)	31
3.4.4 <i>Payback Period</i> (PP).....	32
3.5 Operasional Variabel	33
3.6 Jadwal Penelitian	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1 Gambaran Umum	35
4.2 Sejarah Rumah Tempe Indonesia	35
4.3 Struktur Organisasi Rumah Tempe Indonesia	37
4.4 Alur Proses Produksi Tempe Segar	40
4.5 Sarana dan Prasarana Rumah Tempe Indonesia	43
4.6 Alur Bisnis Rumah Tempe Indonesia	44
4.7 Sistem Pemasaran Rumah Tempe Indonesia	46
4.7.1 Penerapan <i>Business to Business</i> (B2B).....	46
4.7.2 Penerapan <i>Business to Customer</i> (B2C).....	47
4.7.3 Segmentasi Pasar Rumah Temp Indonesia	49
4.8 Daftar Produk Rumah Tempe Indonesia	50
4.9 Biaya Operasional Tempe Segar Rumah Tempe Indonesia.....	51
4.10 Produksi Tempe Segar Rumah Tempe Indonesia	60
4.11 Penerimaan Usaha Tempe Segar Rumah Tempe Indonesia.....	60
4.12 Pendapatan Usaha Tempe Segar Rumah Tempe Indonesia.....	61
4.13 Analisis Usaha Tempe Segar Rumah Tempe Indonesia	61
4.13.1 Analisis Penerimaan Atas Biaya (R-C <i>Ratio</i>).....	62

4.13.2 Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP)	63
4.13.3 Analisis <i>Payback Period</i> (PP)	64
4.14 Implikasi Manajerial.....	66
BAB V SIMPULAN	67
5.1 Simpulan.....	67
5.2 Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Rata-rata Konsumsi Olahan Kedelai Indonesia per Kapita 2019-2023 ...	2
Tabel 2 Perkembangan Harga Kedelai Impor Tahun 2023-2024	3
Tabel 3 Harga Produk Tempekita pada Rumah Tempe Indonesia 2021-2023	4
Tabel 4 Jumlah Produksi dan Pendapatan Tempekita pada Rumah Tempe Indonesia Tahun 2021-2023	5
Tabel 5 Perbedaan antara Kedelai GMO dan Non GMO.....	10
Tabel 6 Syarat Mutu Tempe Higienis.....	11
Tabel 7 Penelitian Terdahulu.....	26
Tabel 8 Jadwal Penelitian.....	34
Tabel 9 Sarana Peralatan dan Mesin Rumah Tempe Indonesia	43
Tabel 10 Daftar Jenis Produk, Ukuran dan Harga Tempe Segar ‘Tempekita’	50
Tabel 11 Daftar Jenis Produk, Ukuran dan Harga Olahan Tempe Segar ‘Tempekita’ pada Rumah Tempe Indonesia Tahun 2023.....	51
Tabel 12 Biaya Tetap Produksi Tempe Segar Rumah Tempe Indonesia Tahun 2023	52
Tabel 13 Total Biaya Investasi Usaha Rumah Tempe Indonesia Tahun 2023	53
Tabel 14 Biaya Penyusutan Rumah Tempe Indonesia Tahun 2023	54
Tabel 15 Biaya Tenaga Kerja Rumah Tempe Indonesia Tahun 2023.....	55
Tabel 16 Biaya Variabel Produk Tempe Segar Rumah Tempe Indonesia Tahun 2023	56
Tabel 17 Biaya Total Produk Tempekita Rumah Tempe Indonesia Tahun 2023 ..	59
Tabel 18 Total Produksi Tempe Segar Rumah Tempe Indonesia Tahun 2023	60
Tabel 19 Penerimaan Usaha Produksi Tempe Segar Tahun 2023	60
Tabel 20 Pendapatan Usaha Produk Tempe Segar Tahun 2023	61
Tabel 21 Analisis Penerimaan atas Biaya (<i>R-C Ratio</i>) Tahun 2023	62
Tabel 22 Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Tahun 2023	63
Tabel 23 Analisis <i>Payback Period</i> (PP) Tahun 2023	65

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Sistem Agribisnis.....	7
Gambar 2 Kerangka Pemikiran.....	27
Gambar 3 Struktur Organisasi Rumah Tempe Indonesia.....	38
Gambar 4 Alur Proses Pengolahan Tempekita.....	40
Gambar 5 Tahap Pemesanan Produk Tempekita.....	44
Gambar 6 Observasi Pertama Rumah Tempe Indonesia.....	91
Gambar 7 Sortasi Kedelai sebelum Peragian.....	91
Gambar 8 Pengepresan Tempe Segar.....	91
Gambar 9 Perbedaan Kacang Kedelai Non GMO & GMO.....	91
Gambar 10 Sortasi dari Kacang Kedelai GMO.....	91

ANALISIS USAHA TEMPE SEGAR 'TEMPEKITA' PADA RUMAH TEMPE INDONESIA BOGOR JAWA BARAT

ORIGINALITY REPORT

30%
SIMILARITY INDEX

29%
INTERNET SOURCES

15%
PUBLICATIONS

12%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.pertanian.go.id Internet Source	3%
2	positori.utu.ac.id Internet Source	3%
3	docplayer.info Internet Source	1%
4	docobook.com Internet Source	1%
5	repository.ub.ac.id Internet Source	1%
6	repository.uinjkt.ac.id Internet Source	1%
7	repository.umsu.ac.id Internet Source	1%
8	core.ac.uk Internet Source	1%
9	www.scribd.com Internet Source	1%